



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU BAĞIRSAĞI SARMASI

Malzemesi:

3 örgü kuzu bağırsağı,
3 çorba kaşığı margarin,
1/2 kahve fincanı domates salçası,
1 demet dereotu,
3/4 bardak su,
tuz

Hazırlanışı:

3 adet kuzu bağırsağı sarmasını çatalla bir kaç yerinden deldikten sonra, içindeki bağırsak suyunun çıkması için bunları bol su içinde sıkı sıkı dört beş defa yıkayın. Sonra bir tencereye üç kaşık margarin koyarak yağı kızdırın. Bu yağa iyice süzölmüş ve tuzlanmış olan kuzu bağırsaklarını ilâve ederek, kuvvetli ateşte tencerenin kapağı açık olarak, bağırsaklar suyunu salıp tekrar çekinceye kadar 45-60 dakika kadar pişmeye bırakın. Tencerede yağ kalınca, bağırsakların bir taraflarını kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle bunların her iki tarafını da nar gibi olana kadar kızartın. Sonra da bunlara, içine yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası katılmış üç çeyrek bardak su ilâve ederek, salçalı su ile sarmaları 5 dakika daha pişirin. Sarmaları salçasıyla tabağa alarak üstüne kıyılmış dereotu ilâve ettikten sonra servis yapın.